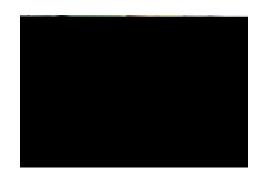


# Risotto de arroz salvaje

Tiempo de preparación: 30 Min



### Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad Papaya: ½ Unidad Manteca: 50 g

Arroz salvaje: 150 g Arroz Carnaroli: 150 g

Decoración

Queso Parmesano: 200 grs.

Mango: 1 Unidad

Mango: ½ Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Fumet de pescado: 200 cc

Langostinos: 16 Unidades

## Preparación de la Receta

- Cocine los arroces al vapor.
- Pique finamente la cebolla.
- En una sartén con una cucharadita de manteca rehogue la cebolla.
- Pele los langostinos, elimine las patas, la cabeza la cola y la vena del lomo,
- Reserve 4 langostinos sin pelar para la decoración.
- En una sartén con una cucharada de manteca saltee los langostinos.
- Condimente con sal y pimienta.
- Pele la papaya, el mango y corte en cubos pequeños.
- En una sartén con una cucharada de manteca saltee el mango y la papaya
- En una sartén con una cucharada de manteca saltee los arroces.
- Agregue el fumet de pescado, sal y pimienta.
- Incorpore la cebolla, la fruta, los langostinos y saltee.

#### Decoración

- Pele el mango, corte en láminas y dore en el horno
- Ralle el queso y cocine sobre una plancha caliente.
- Desmolde aún caliente sobre un palo de amasar para darle forma.

#### Presentación

- Sirva el risotto en el centro de un plato, de lado sirva un tuile de queso.
- Decore con chips de mango y los langostinos enteros.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-arroz-salvaje